

Rillettes de sardines à la tomate

Ingrédients



Tomates

+



Sardines

+



Moutarde

Recette

Pelez les tomates, retirez leur pédoncule, coupez-les en deux puis en quatre et coupez la chair en petits dés.

Ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile puis écrasez les sardines à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez la moutarde, du sel et du poivre.

Ajoutez les dés de tomates et mélangez.

Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Info 1

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les aux sardines.